



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

NOS FORMATIONS À ÉCOLE DUCASSE

« Promouvoir la diversité des terroirs, des cultures et des cuisines du monde. Privilégier l'achat de produits de saison et locaux. Apprendre à respecter la terre et les lois de la nature pour mieux se nourrir et préserver notre avenir. » Alain Ducasse.

Saisonnalité, traçabilité des produits, circuits-courts, valorisation et promotion de tous les terroirs. Plus qu'un partage de valeurs, c'est un véritable engagement en faveur des produits et producteurs locaux que nous transmettons à ceux que nous formons. En les initiant au concept de la Naturalité, développé par le Chef Alain Ducasse, nous leur offrons une vision durable de la gastronomie et les invitons à prendre soin de la planète et des hommes. Imprégnées de la philosophie du chef multi-étoilé, chacune de nos formations fait la promotion de l'éco-responsabilité et du zéro gaspillage. À École Ducasse, nous avons à cœur de former des chefs citoyens.

Les formations École Ducasse accompagnent les entreprises afin de leur permettre de répondre aux mutations du marché. Dans un souci d'innovation permanente, nos programmes enseignent aux participants le développement de nouvelles recettes, de nouveaux procédés de fabrication et de nouveaux services afin de satisfaire les nouveaux besoins des clients.

DATE, DURÉE ET COÛT PAR PERSONNE

- Du jeudi 7 au vendredi 8 mars et du jeudi 10 au vendredi 11 octobre 2024
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Élaboration de desserts issus des restaurants étoilés d'Alain Ducasse : « Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo » à Monaco, « Alain Ducasse at The Dorchester » à Londres, « Alain Ducasse at Morpheus » à Macao, « Blue by Alain Ducasse » à Bangkok.
- Application des méthodologies des restaurants étoilés : mise en place, jeu de textures et températures, desserts en plusieurs services, etc.
- Mise en valeur des desserts à travers un dressage esthétique, soigné et précis.

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 6 recettes au total pour la formation :
 - Coupe fraises des bois,
 - Pomme, coing, cassis, thé, géranium,
 - Vacherin exotique,
 - Coupe rhubarbe, pana cotta au lait fermenté, brioche bostock,
 - Comme trois pommes.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstrations et explications techniques par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.
- Échange sur l'esprit et l'axe culinaire propre à l'identité des différents restaurants étoilés au travers des desserts issus des cartes en vigueur et élaborés en formation.
- Compréhension des propriétés des différents produits utilisés.
- Maîtrise des méthodologies d'élaboration, de mise en place et des techniques de dressage d'un restaurant 3 étoiles.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Comprendre l'esprit des desserts du chef Alain Ducasse afin de diversifier vos prestations et améliorer l'équilibre et les alliances de votre carte.
- Appréhender les produits et techniques singulières aux restaurants Alain Ducasse.
- Appliquer des méthodes des restaurants étoilés pour optimiser vos performances en termes :
 - D'élaboration en amont des mises en place,
 - D'envoi des assiettes et finition (en service),
 - De dressage (visuel soigné et précis),
 - Optimiser la qualité gustative et visuelle de votre carte de desserts.

PUBLIC CONCERNÉ

Du chef de cuisine ou chef pâtissier au commis de cuisine ou commis pâtissier.

ORGANISATION

- Effectif maximum : 10 personnes.
- Lieu de formation :
 - École Ducasse Paris Campus
 - 16 – 20 avenue du Maréchal Juin, 92360 Meudon
- Horaires : de 9h à 17h (présence obligatoire à 8h30 autour d'un café d'accueil).
- Une tenue professionnelle est obligatoire :
 - Veste, pantalon de cuisine et chaussures de sécurité.
- Les tabliers et torchons seront mis à votre disposition.
- Les déjeuners sont inclus et pris en commun sur place.
- Appareil photo autorisé.

APPRÉCIATION DE RÉSULTAT

Un certificat de réalisation de l'action de formation est remis à chaque participant à l'issue de la formation.

SUPPORTS DE COURS

Les fiches recettes sont remises à chaque participant durant la formation sous format électronique.

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE

La formation est assurée par un Chef formateur, spécialiste du domaine enseigné, et encadrée par le comité pédagogique de École Ducasse Paris Campus.

DÉLAI ET MODALITÉS D'ACCÈS AUX FORMATIONS

L'inscription aux sessions se fera en fonction de vos contraintes et selon les places disponibles.

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Tél : 01 34 34 03 36

Email : pariscampus@ecoleducasse.com

Site internet : ecoleducasse.com

